



Продукция из жареной птицы



Технология приготовления блюд

- Жарка на открытой жарочной поверхности

Жарят на сковородах или противнях небольшим количеством жира или без него при 150-180°С до кулинарной готовности



Технология приготовления блюд

- Жарка во фритюре

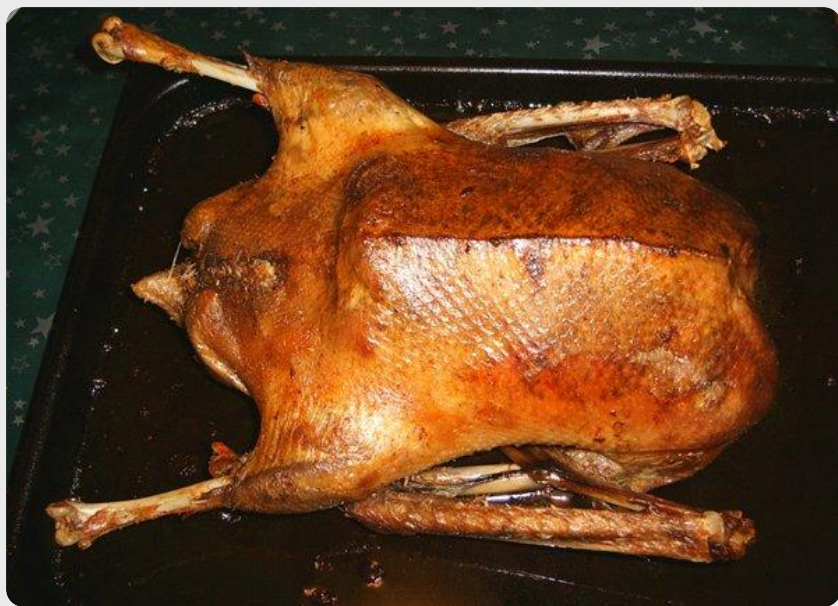
Продукт в жарочной ванне фритюрницы полностью погружен в нагретый до 130-190°C жир



Технология приготовления блюд

- Жарка в замкнутом объёме

В жарочных и пекарских шкафах, духовках; греющей средой служит горячий воздух




Технология приготовления блюд

- Жарка в поле инфракрасных (ИК) излучений

Осуществляют в специальных аппаратах: плиты для запекания, электрогрили и др.



The background of the slide features a soft-focus landscape with a calm lake in the foreground and misty mountains in the distance. The overall color palette is light and airy, with shades of pale blue and green.

Производство жареной птицы промышленным способом



Прием сырья

Размораживание

Посол в
растворе
поваренной
соли

Формирова-
ние

Подготовка тушек

Жарение

Охлаждение

Фасование

Хранение

Упаковывание

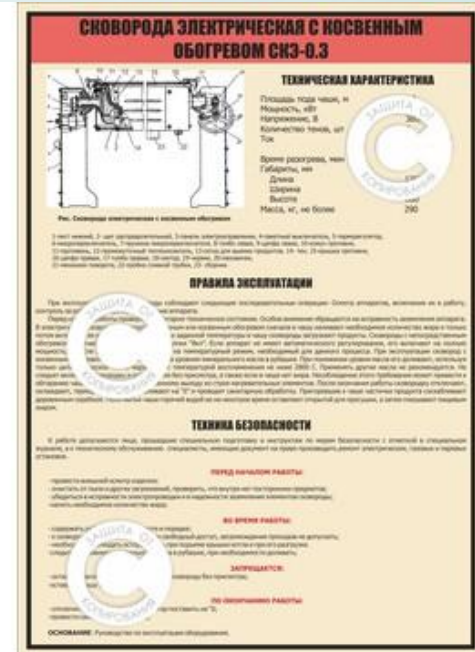
Оборудование
для
приготовления
блюдов из
жареной
птицы



Сковорода
электрическая
секционная
модулированная
СЭСМ-0,2



Сковорода
электрическая СЭ-2



Сковорода
электрическая с
косвенным обогревом
СКЭ-0,3



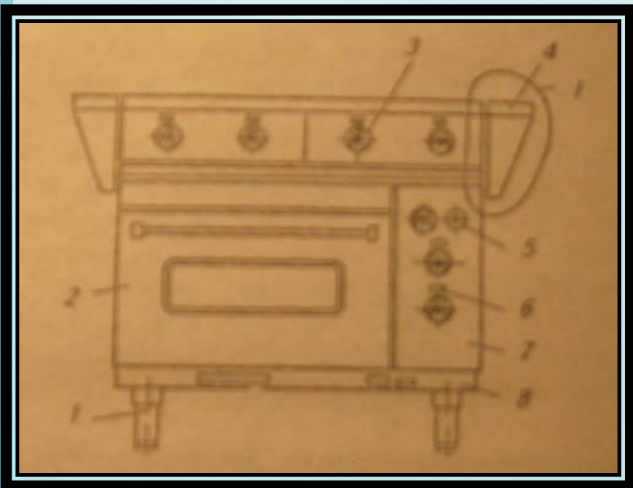
*Шкаф жарочный
электрический
секционно-
модулированный
ШЖЭСМ-2К*



*Универсальный
жарочный шкаф
ШЖЭ-0,85*



*Универсальный
жарочный шкаф
ШЖЭ-0,51*




*Плита электрическая
секционная
модулированная
ПЭСМ-4ШБ с жарочным
шкафом и бортами*



Плита ПЭСМ-4



Плита ПЭСМ-2



Ассортимент
блюд из
жареной
птицы



Утка фаршированная




Гусь фаршированный



Цыпленок табака



Птица по-столичному

The background of the slide features a soft-focus landscape of a lake with mountains in the distance and a small boat on the water. The overall color palette is light and airy, with shades of blue and green.

Приготовление цыпленка табака

